Biraz Yemek, Biraz Şarap;

Galatasaray & Vedat Milor

Söyleşi: Tarık Ünlütürk

"Bazılarımız araba, bazılarımız giyim, bazılarımız teknoloji sever. Ben yemeği ve şarabı severim" diye anlatıyor Vedat Milor...

Aslında sadece yemek ve şarap değil, güzel olan her şeyi penceresinden içeri davet eden bir adam Vedat Milor. Kendisi ile hafta içi bir akşam Kadıköy iskelesinde buluştuk... Kadıköy iskelesinden, Burgaz Ada'ya kalkan vapura bindiğimizde elimizde bir simit... Vedat Bey'e ikram ettik. İlk sorumuz da buradan geldi: "Simit iyidir" ile başlayan sohbetimizde Galatasaray'a gelene kadar onlarca detay arasında dolaştık. "Gençliğimde okumaktan başka yapacak bir şey yoktu" diyen bir adam vardı karşımızda. Sohbetimiz bittiğinde ise bize kalan bir yemekten alacağımız tattan fazlasıydı.

Ebeveynlerin *"adam gibi bir meslek sahibi olmak"* üzerine çocuklarda yarattığı baskıyı kırma yolunda çok başarılı bir emsal teşkil ettiğiniz görülüyor. İnsanların hobilerine yönelmesinin mutluluklarıyla doğru orantı taşıdığını düşünüyor musunuz?

İnsanın mutlu olması için işinde ve evinde huzurlu bulması lazım. Herkes kendisine şunu sormalı: "Nasıl bir hayat yaşamak istiyorum?" Vereceği cevaba göre de kendini aldatmamalı. Değerleri belli olmalı insanın. İnsan bir şeyi istediği zaman, onun mükâfatlarını düşünüyor ve maliyetlerini de görmüyor. İkincisi ise insan gerçekten sevdiği işi yapmalı. Doktor olursan, aç kalmazsın ama insan vücudunu sevmiyorsan hiçbir zaman mutlu olabileceğini sanmıyorum. Lisede arkadaşlarım vardı, kumar oynamayı severlerdi. Biz onlara haylaz derdik. Şimdi bazıları var ki borsacı oldu... Hem başarılılar, hem de zevk alıyorlar. Yani insan kendini iyi tanımalı.

Sizin kendinizi tanıma süreciniz uzun mu sürdü, çünkü bulunduğunuz yere gelene kadar birçok iş dalında bulundunuz?

Aslında kendimi tanıma sürecim çok da uzun sürmedi. Ama bulunduğum noktaya gelen kadar birçok engelle karşılaştım. Bazıları ailevi, bazıları maddiydi. Ben çocukluktan bu yana kendimin farkındaydım. Kurulu bir bürokraside çok başarılı olamayacağımı düşündüm. Çünkü karakterim buna izin vermezdi. Ve sinemaya yönelmek istedim. Sinema yönetmeni olma hayalini taşırdım. Bir de psikiyatr olmayı isterdim. Bu konuda önüme ciddi engeller çıktı. Ailem tarafından ne psikiyatr olmam istendi, ne de sinemacı. Bir baskı görmedim ama özellikle annemi çok üzeceğimi anladım. Liseden sonra Fransa'ya gidince sinema okuluna (Institut des Hautes Etudes Cinématographiques) yazıldım. Ama sonra geri döndüm, o manevi baskıyı hep hissettim. Lisede arkadaşlarla tavla ya da okey oynardık, bir zaman sonra onlardan kopar sinemaya giderdim. Hayattaki ilk kahramanlarım yönetmenlerdi. Ne bileyim. Andrzej Wajda filmleri seyrederdim.

Okulda görsel sanatlara ilginiz var mıydı?

Galatasaray Lisesi'ndeyken sanatta çok aktiftim. Kültür ve sanat kolu başkanıydım. Galatasaray Kültür Şöleni fikrini ilk olarak ben ortaya koydum. Fikir ortaya atılınca dokuz kişilik düzenleme komitesi oluşturuldu. Ben başkandım ve şöleni organize ettim. Gazanfer Özcan, Mümtaz Soysal, Minur Nurettin Selçuk ve Burhan Felek gibi isimleri çağırdık. Bizden sonra da gelenekselleşti. Ama yaptığım işe sahip çıkmadım. Hayatta bir şey yapar da, sahiplenmezseniz, başkaları sahiplenir. Bunda da öyle oldu.

Nasıl bir ailede büyüdünüz? Çok baskıcı olmadıklarını söylediniz.

Baba tarafından Konyalı, anne tarafından İbradılıyım. Ama İstanbul'da doğdum. Büyüdüğüm aile çok sekülerdi. Dedem 1900 doğumlu, 1914 yılında Almanya'ya gitmiş. Babaanne tarafım ise Mevlana'ya dayanıyor. Anadolu kültüründen geliyoruz. Etik anlayışı olan bir ailede büyüdüm. Herkese aynı, doğru bildiğim şekilde davrandım ve hiçbir zaman rol yapmadım. Kaygılarım olmadı, kim ne düşünür diye. Her insan aynı hamurdan... İnsanlara nasıl yaklaşırsan onlar da sana öyle yaklaşıyor. İyi niyeti elden bırakmazsan bir sıkıntı olmuyor. Karşı taraf işini seviyorsa onu anlamaya çalışma çabası sana olumlu dönüyor. Malatya'da, Roma'da, Malezya'da bu kural fark etmiyor.

İnanılmaz bir akademik kariyeriniz var. Bunların tamamından vazgeçip gurman olmak nasıl hissettiriyor?

Ben gençliğimde okumaktan başka yapacak başka bir şey bulamadım. Öğretim üyesi olmayı istedim. Öğretim üyesi olmak istiyorsanız doktora yapmak zorundasınız. Özel bazı gelişmelerin sonunda hukuk okudum. Eşim de öğretim üyesiydi. Aynı yerde iş bulmata zorluk çektik. İkimizden birinin daha esnek olması gerekiyordu iş bulmak için. O Kaliforniya'da çalışırken ben de USL'de pozisyon aradım, mülakata çağrıldım ama pozisyon alamadım. Stanford Üniversitesi'nden hukuk mezunu olmak Amerika'da her kapıyı açar. Onu ehven-i şer olarak gördüm.

Yemeğe ilgi duyma süreci nasıl başladı?
Yemekten önce şaraba ilgim oldu. İçki içmeyi her zaman severdim. 16 yaşındayken İsviçre'ye uçuyordum Swiss Air'le... Orada kaz ciğeri verdiler, çok ilgimi çekmişti. Hatta yanımda oturan diğer yolcuların dikkatini çekmiş şarabı koklayarak içmem. İçgüdüsel bir ilgi vardı galiba. Hayatta zevk veren, güzel olan her şeye ilgim vardır. Hayatın bize sunduğu birçok şeyi estetiğe çevirebiliriz. Vapur yolculuğunu olduğundan daha güzel hale getirebilirsiniz. Yemek bir ihtiyaç ama güzel bir eyleme de dönüştürülebiliyor.

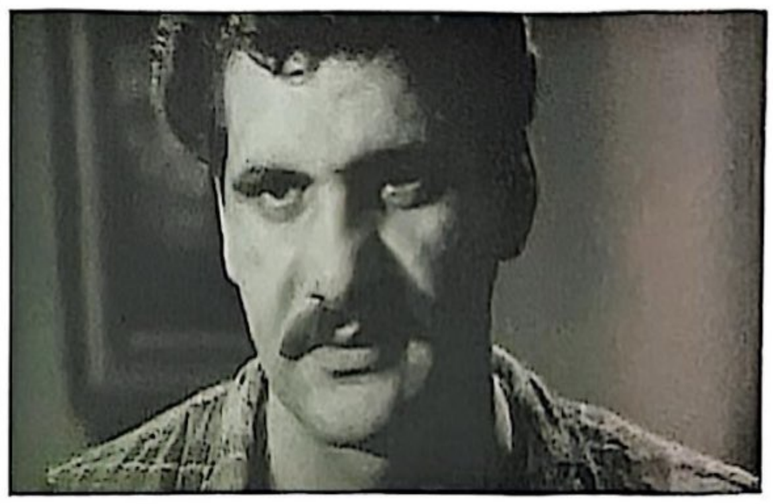
Benim hayatımda yemeğe ilgi duymamla ilgili olarak bir vahiy anı yok. Bir titreme noktası yaşamadım. Zamanla gelişti. İştahsız bile denilebilirdi benim için. Genetik bir tarafı var galiba. Babam da hayattan keyif alırdı.

Bir diğer nokta meraklı bir adamım. Sosyolojiye de ilgim buradan gelir. Başka toplumlardaki insan ilişkilerini merak ederim. Genel geçer kuralları, önyargıları kabul etmedim. Bizim toplumumuzda çok kesin yargılar var. Yemekte de böyle... Bende muazzam bir merak vardı. Bir de büyüdüğünüz ortamın etkisi var. Evde Fransızca konuşulurdu, annem beni Çin restoranına götürürdü. Babam iyi Almanca konuşurdu, estetiğe meraklı bir adamdı. Bu kadar farklılık içinde hayata da farklı bakıyorsunuz. Zaten insan hayatta bir şeylere ilgi duyar ve sever. Güzel arabalar, giyim, teknoloji... Mutlaka bir şeyleri seversiniz. Ben görsel sanatlardan zevk alırdım. Şarabı ve yemeği de keşfetmiştim. Genç yaşta yurt dışına çıkmak, meraklı olmak, çevremdeki farklılıklar bu ilgiyi başlattı. Bir de ritim kabiliyetimin olmaması... Kızları müzik dinlemeye, dans etmeye götüremezdim. Sadece yemeğe götürebilirdim.

Memleket mutfağını biz kendi içimizde öve öve bitiremeyiz. Sizin gözünüzde Türk mutfağı nerede?
Mutfak, sonuçta o ülkenin ikliminin ve coğrafyasının ürünü. Zengin coğrafyalardan daha zengin mutfaklar çıkıyor. Biz şanslıyız. Buradan birçok kavim geçmiş, biz de o zenginliğin içindeyiz. Tahılımız, hayvanımız, denizimiz var ama hakkını veremiyoruz. Sebebi çok derin. Kolay yoldan para kazanma, mükemmeliyetçi olmamamız, parası olanların zevkinin olmaması, zevki olanların parasının olmaması... Uzar gider. Beklentiler de önemli; birçok insan kötüyü bulduğu zaman kabul ediyor. Kötü tada olan alışkanlık var. Bazen de tam tersi oluyor, iyiye kötü deniyor. Bu işin talep tarafı... Bir de arz kısmı var. Mesela İtalya'da bir restoran var, yedi kuşaktır bu işin içinde... Onlar için yaptıkları iş onur, gurur meselesi. Bizde ise kalite kazandığın ile ölçülüyor. Anadolu'da daha çok evlerdedir Türk mutfağı... Yabancılardan geri dönüş aldığımızda İstanbul ve Antep diyorlar. Ben onlara Gaziantep'in yanı sıra Malatya, Diyarbakır, Konya, Urfa, Mardin ve Denizli'yi öneriyorum. Mesela Hatay'da iyi ama lokantalarda değil, evlerde iyi... Türkiye'nin tamamında iyi yemekler çıkıyor ama hepsi lokantalara yansımıyor. Diğer önemli ayrıntı ise bizde içki yok. Burada lokantanın içki ruhsatı alması sosyal bir baskı da oluşturuyor. Meyhane damgası yiyor işletme. Hâlbuki iyi bir şarap lokantaya sınıf atlatır. Yemeklerini biraz daha rafine haline sokup, öne atar. Türk mutfağı dünyada sınıf atlar. Gaziantep haricinde tüm şehirlerin ihtiyacı var. Çünkü bizde batıda olmayan lezzetler var. Bir de çabuk yemek yemeye alışmışız. Şarap, yemek yemeyi uzatmaya sebep oluyor. Bugün dünyada en büyük eğlence dışarıda yemeğe gitmek ve bu eylem 3-4 saat sürüyor. Türkiye bu formatla ilgi çekemez. O lezzet sindire sindire tüketilmeli.

Siz kendinizi "gurman" olarak tarifliyorsunuz. Gurme ile gurman arasında fark nedir?
Gurman obur olarak tercüme ediliyor ama obur tam karşılığı olmaz. Obur her şeyi yer. Gurman yemekten zevk alır, sunuma bakmaz sadece yeneğin kendisine bakar. Gurme ise prezantasyona bakar. Mesela Noma diye çok meşhur bir lokanta var. Sunumları inanılmaz güzel. Van Gogh'un tablosu gibi sunumlar var. Gurme adam için bu çok önemlidir. Bana kuzu çevirmeyi ver; kemiği ile birlikte Erol Taş misali yerim. Gurme ise çok hoşlanmaz. Ben el ile yemeyi çok severim. Sadece elle yemek yenen lokantaların açılacağını düşünüyorum.

Programınızda yediğiniz yemeklere dair yaptığınız tespitler ilgi çekiyor, hatta tartışılıyor. Yediğiniz hayvanın nerede beslendiğine dair



tespitleriniz oluyor.
Abartılan bir durum var. Bir kere çok spesifik tespitler değil. Terbiye edilmiş tahminler diyelim... Tabii ki tecrübeden ve hafızadan geliyor. Kuzu ile koyun eti zaten ayrılır tadından. Sütten kesilmiş kuzu, kekik yemeye başlayınca da fark eder etin tadı. Tecrübe tabii... Ama çok özel bir nitelik sayılmaz.

Bana kuzu çevirmeyi ver; kemiği ile birlikte Erol Taş misali yerim.

Yemekten önce şaraba ilginizin olduğunu söylemiştiniz. Memleket şarabından bahsedersek neler söylersiniz?
Bizde şarapçılık ihmal edilmiş. Birkaç kişini eline teslim edilmiş. İç pazar birkaç kişinin tekeline geçince kar maksimizasyonuna geçmişler. İnsanlar da kötü tatlara alışınca böyle gitmiş. Şu anda kıpırdanma var ama bağlar çok genç. Çok para kazanmak için alınması gerekenden fazlası alınıyor bağlardan. Bütün bunlara rağmen kıpırdanma var. Ayrıca yerli üzümlerden uzaklaşılmış. Olur olmaz yerlerde, olmayacak üzümler ekilmiş. Türkiye'de en üst düzeye çıkacak üzüm yok. Beyazda emir ve na-rence üzümü, kırmızıda öküzgözü ve boğazkesen üzümleri iyi... Yabancı üzümlerden vasat şaraplar çıkıyor. Anadolu'da aslında bir şarap kültürü var. Güneydoğu'da çok güzel üzümler var. Ama birçok üzüm türü kaybolmuş durumda. İşe yeniden başlamak gerekir. Devletin buna eğilmesi ve üzüm türlerini kurtarması lazım. İlk olarak envanter çıkarmak gerekiyor. Tabii bağcılık yaşanan yerlerde yapılıyor. Uluslararası piyasada şahsiyeti olacak

üzümler Güneydoğu'da yapılabilir. Ama Türk zenginleri orada yaşamayı pek tercih etmiyor.

Yediğiniz birçok şeyden keyif alıyorsunuz, peki neyi yemezsiniz?
Ben her şeyi yerim ama tavuk yemem. Kızım ise hiçbir şey yemez, tavuk yer. Yani kızıma çok iyi örnek olamıyorum.

Sizin de hâlihazırda şarap ithalatı ile ilgili projeleriniz var.
Şarap ithalatı yapmak için çalışmalarım var. Hatta başladı. Yatırım için sponsor arıyordum, tesadüfler sonucu Lüsyen Arkas ile tanıştım. Tanıştıktan sonra birbirimize kanımız kaynadı. Resimden ve tarihten konuştuk. Daha sonra iki üç kere görüştük. Ben projemi Lüsyen Bey'e açtım. Ve olumlu baktı. Ben şarapları seçiyorum, o içiyor. (Gülüyor) Güzel bir ekibimiz var. Önce lokantalarda, sonra dükkânlarda olacak. En iyi fiyat ve en iyi kalite düzeyinde olmasını hedeflediğimiz şarapların etiketinde de "Vedat Milor seçimi" yazacak.

Sporla aranız nasıl?
Lisedeyken masa tenisi oynardım. Lisede takımdayken Türkiye şampiyonu olduk. Daha sonra tenise başladım, kendi çapımda iyi bir tenisçi oldum. Futbolda her zaman orta kabiliyetli oldum. Kaleye geçerdim. Masa tenisinde refleksim iyi olduğu için kaleci oldum.

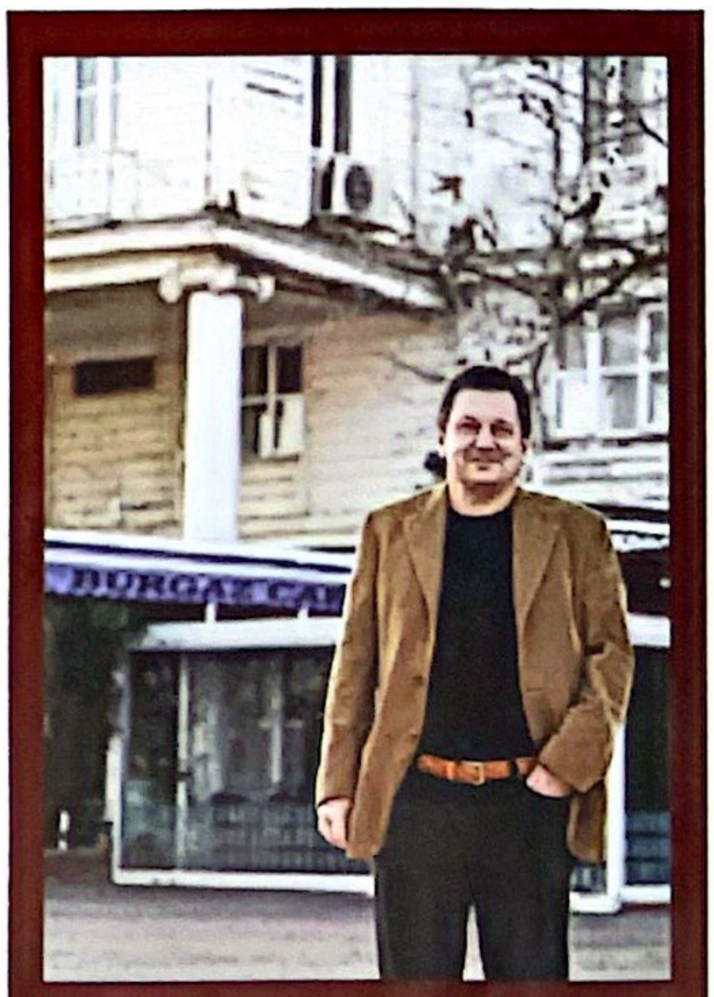
Ya Galatasaray ve futbol...

> Amerika'da uydudan maçları takip ederim. Galatasaray kaybederse ya da berabere kalırsa, kimse yanıma gelmez.

Son olarak Mersin İdman Yurdu maçının ardından üç saat boyunca yanıma gelen olmadı. İkametim Türkiye'de değil, buraya gelince de çok yoğun oluyorum. Maçlara gelme fırsatım pek olmuyor. Ama Galatasaray'ı çok seviyorum ve takip ediyorum.

Sporseverler özellikle ekran karşısında karşılaşma izlerken nasıl bir yemek-içecek programı yapmaları gerekir? Az çok bira kültürü gelişmiş bir toplum olarak bira ve patates veya çerez gibi bir kombinasyon tercih ediliyor.
Bizim biralarımızı ben çok sevmiyorum ve içmiyorum, çünkü glikoz kullanılıyor. İthal birkaç bira var, onları seviyorum. Yani Türkiye'de sevdiğim bira yok. Patates kızartması da çok kötü... Çünkü dondurulmuştan yapılıyor. Ama gençler seviyor, maç yemeği onlar için bira ve patates... Bir de iyinin çok farkında değiller. İyi su, iyi malt ve arpadır biranın sırrı... Ama bulmak çok kolay değil.

Teşekkür etmeden önce gençlerin size olan sevgisini sormak istiyorum. Sizin gibi olma hayalini yaşıyorlar. Sosyal medyada, özellikle sözlüklerde fenomen oldunuz. Nasıl yaklaşıyorsunuz bu ilgiye, öğretim üyeliği de yaptınız, onlarla iletişiminiz hangi boyuttaydı?
Gençlerin bana özel bir sevgisinin olduğunun farkındayım. Çok da seviniyorum. Bir kere ben kendimi hala genç hissediyorum. Amerika'da hocalık yaptığım ve gençlerle haşır neşir olduğum için devamlı olarak gençlerle bir aradayım. O yüzden doğal bir sempati var.



Vedat Milor

Vedat Milor Galatasaray Lisesi'nin ardından Boğaziçi Üniversitesi Ekonomi Bölümü'nden yüksek şeref derecesi ile mezun oldu. Daha sonra London School of Economics'te eğitim gördü. Ardından Berkeley Üniversitesi' de sosyoloji doktorası yaptı. Akademik kariyerine öğretim üyesi olarak devam eden Milor; Brown Üniversitesi sosyoloji bölümünde asistan profesör, Princeton Üniversitesi'nde Institute For Advanced Study'de misafir öğretim görevlisi, Stanford Üniversitesi'nde hukuk okuyup yardımcı profesör olarak görev yaptı. Georgia Teknoloji Enstitüsü'nde politik ekonomi dalında öğretim üyeliği, İstanbul Koç Üniversitesi'nde ise uluslararası ilişkiler dersleri verme gibi pek çok farklı alanda akademik olarak bulundu. Doktora tezi "Planning and Economic Development in Turkey and France: Bringing the State Back in", 1990 senesinde Amerika'da, American Sociological Association tarafından senenin en iyi doktora tezi seçildi, fakat yayınlanmadı. Bir dönem Dünya Bankası'nda çalışan Vedat Milor avukatlık mesleğini de icra etti. 2005 yılından bu yana Milliyet Gazetesi'nde her hafta salı (cafe) ve pazar (hafta sonu) günleri "de gusto" adlı köşesinde yazılar yazan Milor, NTV'de konusu dünya mutfağı olan 'Tadı Damağımda' adında bir program yapıyor. 10 yaşında bir kız çocuk babası olan Vedat Milor'ün, eşi Linda S. Milor'un Georgia Tech Üniversitesi'nde öğretim görevlisi olması sebebiyle hayatı Türkiye-Amerika arasında geçiyor. Vedat Milor'un yazıları, yemek tavsiyeleri ve katıldığı panellerle ilgili bilgilere www.vedatmilor.com internet sitesinden erişilebiliyor.